



# AMORA

## I. MODE D'EMPLOI DU DISTRIBUTEUR

Vous venez de faire l'acquisition d'un distributeur de sauces et condiments AMORA. Il a été développé en s'appuyant sur la démarche HACCP et son utilisation est très simple. Lisez attentivement les informations et les conseils que vous trouverez ci-après pour l'utiliser dans les meilleures conditions. Gardez ce mode d'emploi, il sera utile aux personnes chargées de son réapprovisionnement et de son entretien.

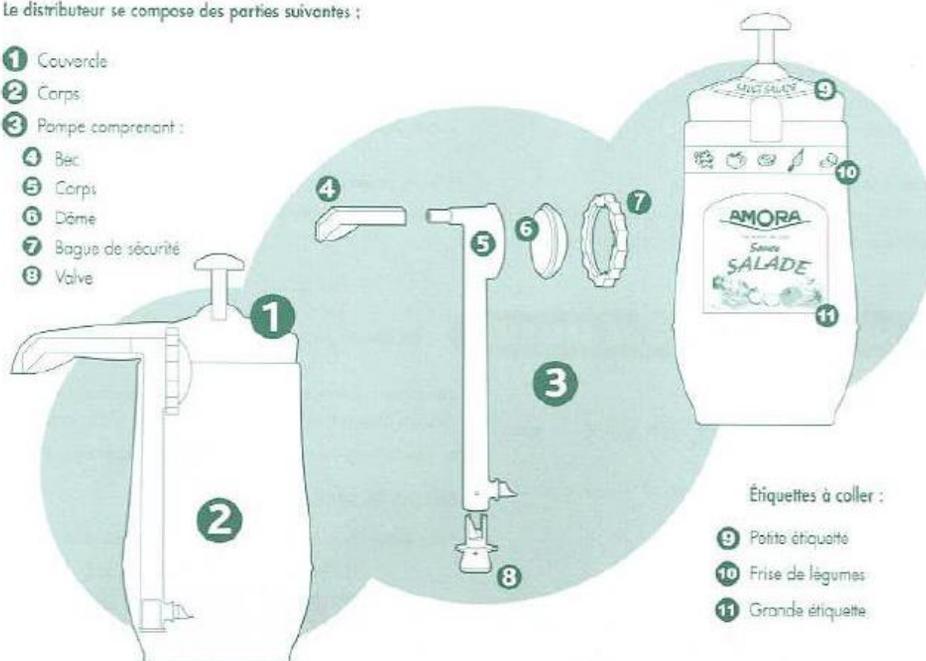
### Mise en place et signalisation des produits :

Le distributeur est fourni avec une pochette contenant des étiquettes pour chaque type de sauces ou condiments. Choisissez l'étiquette correspondant au produit. Vous constaterez que vous disposez de 2 modèles d'étiquettes : une petite à coller sur le couvercle et une grande sur le corps, plus une frise de légumes à coller comme ci-dessous.

**Conseil :** conservez les étiquettes restantes, elles vous serviront lors d'un remplacement le cas échéant.

Le distributeur se compose des parties suivantes :

- 1 Couvercle
- 2 Corps
- 3 Pompe comprenant :
  - 4 Bec
  - 5 Corps
  - 6 Dôme
  - 7 Bague de sécurité
  - 8 Valve



Étiquettes à coller :

- 9 Petite étiquette
- 10 Frise de légumes
- 11 Grande étiquette



## II. MISE EN SERVICE

(Avec les mains propres)

### • Assembler la pompe

- 1/ Mettez le dôme dans l'emplacement prévu sur le corps de pompe.
- 2/ Maintenez le dôme et vissez la bague de sécurité (n'hésitez pas à forcer un peu) afin de le maintenir au corps de pompe.
- 3/ Insérez le bec à l'embout du corps de pompe en le poussant au maximum. Si l'opération est trop difficile, humidifiez le bec.
- 4/ A l'autre extrémité du corps de pompe, introduisez la valve dans l'ouverture, puis remontez les deux côtés en les fixant sur les ergots. Sur cette valve sont gravées les lettres "A" et "B" indiquant deux positions. Si vous utilisez de la mayonnaise, mettez la valve sur la position "B" (le "B" doit être face à la flèche). Pour tous les autres cas (vinaigrette, ketchup...), positionnez la valve sur la position "A".

**Conseil :** pour une meilleure hygiène, il est recommandé de laver chaque pièce constituant votre distributeur avant la première utilisation, même s'il vous semble propre.

### • Mettre la poche en place

- 1/ Prenez une poche en vérifiant sa DLUO.
- 2/ Posez la poche sur un support plat, la valve en haut.
- 3/ D'un geste franc et puissant, percez la poche avec la pompe (vous devez entendre "clic". Pour une meilleure insertion, vous pouvez la tourner délicatement sur la poche jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement introduite).
- 4/ Soulevez la pompe et encastrez-la dans le couvercle vert (le bouton poussoir doit être relevé).
- 5/ Déposez l'ensemble dans le corps en maintenant d'une main le couvercle assemblé et de l'autre la poche.
- 6/ Refermez le couvercle en maintenant le corps et en tournant le bec vert dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit encliqueté.
- 7/ Amorcez la pompe en appuyant sur le bouton vert et pompez jusqu'à écoulement de la sauce. Votre distributeur est prêt à être utilisé par vos convives.

## III. UTILISATION

Votre distributeur a été conçu pour assurer une parfaite hygiène de la distribution de vos sauces. Il faut donc effectuer un entretien simple mais indispensable de ce dernier pour garder les meilleures conditions de propreté.

### • Lors de la mise en place quotidienne :

Donnez 2 coups de pompe pour évacuer la mince pellicule de produit pouvant se trouver en bout du bec du distributeur.

### • En fin de service :

Nettoyez au papier essuie-tout la zone à proximité du bec et stockez votre distributeur dans un endroit tempéré (ne pas le laisser à proximité d'une source de chaleur).

### • En fin de semaine :

Procédez au nettoyage complet.

## IV. NETTOYAGE CHAQUE SEMAINE

(et avant première utilisation)

### Lorsqu'une poche est vide :

- 1/ Déverrouillez le couvercle (en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- 2/ Soulevez tout en maintenant la poche vide et le corps de pompe.
- 3/ Séparez le corps de pompe du couvercle.
- 4/ Déconnectez la poche et jetez-la.
- 5/ Démontez les 5 pièces composant la pompe et placez-les dans le lave-vaisselle avec le couvercle et le corps.

**Remarque :** si vous éprouvez des difficultés à retirer le bec du corps de pompe, humidifiez les 2 pièces pour faciliter l'extraction.

6/ Pour recharger votre distributeur, refaites les étapes du chapitre II.

### EN CAS DE PROBLÈME :

Nous mettons à votre disposition un Service après-vente gratuit :

**ASSISTANCE DISTRIBUTEUR AMORA**

**N° Vert 0 800 32 37 36**

où vous pourrez commander pièces et étiquettes de rechange.



# Oscar AMORA



## INFORMATIONS TECHNIQUES

### **Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.

**Qualité** : Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

### **Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3250549811538		APPAREIL EURODISPENSER				0,90	1,00	200,00	300,00	410,00	24,60		
CARTON	13250549811535		1		UC/Cart		0,90	1,00	200,00	300,00	410,00	24,60		
COUCHE	33250549811539		18	CARTON	18	UC/Che	16,20	21,60	1200,00	800,00	660,00	633,60		
PALETTE	53250549811533		5	COUCHE	90	CARTON	90	UC/Pal	81,00	133,00	1200,00	800,00	3444,00	3,31

### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
CS 90056  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)